

Декоративный фонтан в главном зале магазина.

# «Моложный рай»

## для дрезденских туристов

Дитер Герхардт

**В** списке главных достопримечательностей Дрездена наряду с недавно восстановленным собором Фрауэнкирхе и знаменитым дворцовым ансамблем Цвингер значится магазин молочных продуктов.

«Дрезденская молочная» («Dresdener Molkerei») братьев Пфунд находится в Новом городе по адресу Bautzner Straße 79. Ее стены, полы и потолок отделаны разноцветной кафельной плиткой. Если верить «Книге рекордов Гиннеса», то она является «Самым красивым молочным магазином в мире». Тот, кто Гиннесу не доверяет, может убедиться в этом сам, как это делают сами дрезденцы и многочисленные туристы вот уже более 120 лет.

Сейчас каждый день в эту молочную лавку приходит до тысячи посетителей. Те, кто одной лишь духовно-художественной пищей ограничиваться не собирается, могут прикупить, какие-нибудь молочные продукты, например, сыр, разные сорта которого, как и много десятилетий назад, любовно выложены на четырехметровом застекленном прилавке. Хранятся сыры в огромном старом холодильнике, больше напоминающем изящный шкаф, чем вещь сугубо утилитарного характера. За свежесть продуктов беспокоиться не надо – все технические элементы в нем были заменены на самые современные, но это никак не сказалось на историческом декоре.

Сейчас каждый день в эту молочную лавку приходит до тысячи посетителей. Те, кто одной лишь духовно-художественной пищей ограничиваться не собирается, могут прикупить молочные продукты, например, сыр, разные сорта которого, как и много десятилетий назад, любовно выложены на четырехметровом застекленном прилавке.



«Дрезденская молочная» братьев Пфунд,  
Bautzner Straße 79.



Появление молочного магазина стало результатом тщательно разработанной и блестяще воплощенной предпринимательской стратегии. Ее автором стал Пауль Густав Леандер Пфунд (1849-1923 г.), успешный фермер из Рейнхольдсхайна, который в 1879 г. переехал в Дрезден вместе со своей женой Матильдой, шестью коровами, таким же количеством свиней, и навязчивой идеей, снабжать дрезденцев свежим молоком.



Появление молочного магазина стало результатом тщательно разработанной и блестяще воплощенной предпринимательской стратегии. Ее автором стал Пауль Густав Леандер Пфунд (1849-1923 г.), успешный фермер из Рейнхольдсхайна, который в 1879 году переехал в Дрезден вместе со своей женой Матильдой, шестью коровами, таким же количеством свиней, и навязчивой

**Вверху:**

Главный зал магазина. Открытка.

← Фрагмент декора интерьера.

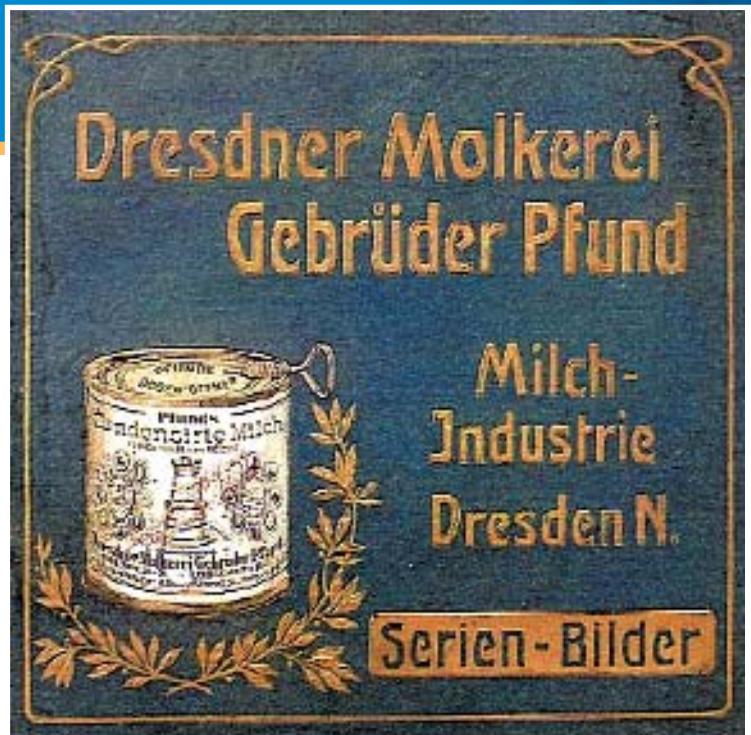
Обложка альбома с фотографиями  
«Дрезденская молочная» братьев Пфунд.  
1900-е гг.

идеей, снабжать дрезденцев свежим молоком. В те времена молоко каждый привозили в город крестьяне из окрестных деревень, однако, способы перевозки были не слишком гигиеничными, поэтому качество молока оставляло желать лучшего.

Свой первый магазин по продаже молока Пауль Пфунд открыл на Görlitzer Straße. Его нововведение состояло в том, что дойка, процеживание молока и его охлаждение осуществлялось тут же, и клиенты могли через специальное окно контролировать весь процесс. Помимо этого, Пфунд начал осуществлять доставку свежего молока на дом. Пфунд всегда следил за техническими новинками, поэтому на его предприятии всегда было самое современное оборудование. Прибыль постоянно росла, от клиентов не было отбоя. Если в год открытия магазин продавал ежедневно около 150 литров молока, то в 1930-х годах в нем перерабатывалось и продавалось около 60 000 литров различной молочной продукции.

Основное предприятие в Дрездене уже занимало до 14 000 квадратных метров, а вскоре появился филиал компании в чешском городе Lobositz. Пауль Пфунд, получивший к тому времени звание *«торгового советника короля Саксонии»*, сумел создать процветающую, быстроразвивающуюся компанию, независимую от поставщиков или каких иных служб. Она сама производила все, что ей было нужно. Помимо производства собственно молочной продукции, фирма имела небольшую картонную фабрику, где изготавливалась разнообразная упаковка и сувенирная продукция; около 100 лошадей и всевозможных транспортных средств; столярные, плотницкие и автомастерские, инженерную кантору, лакокрасочный цех, современную прачечную и даже мастерскую по пошиву униформы для водителей!

Сотрудники Пфунда имели возможность жить в служебных квартирах, а для их детей при фирме был организован специальный детский сад. Также на предприятии существовала касса медицинского страхования, к услугам работников был бассейн, пивной



бар, банкетный зал на 250 мест. По тем временам это было одно из самых передовых производств, как с точки зрения технического оснащения, так и в вопросах социальной ответственности работодателя.

Фирма развивалась очень успешно. Пауль Пфунд разработал новые технологии переработки молока и рецепты новых продуктов. Особое внимание всегда уделялось соблюдению санитарных норм на производстве. Фирма Пфунда первой в Германии начала производить сгущенное молоко, а также такие продукты как детское питание и мыло на основе молока. Уже в 1900 году здесь начали пастеризовать молоко. Ассортимент продукции был чрезвычайно широк: молоко, сливки, сливочное масло, сыр, йогурт, кефир, пахта, сухое молоко, сгущенное молоко, мыло и кремы на основе молока.



Доставка свежего молока фирмы Пауля Пфунда.  
Фотография XIX в.



Фрагмент рисунка на фризе.

Старинный прилавок магазина братьев Пфунд. ➔

Все это позволило расширять бизнес, осваивать новые рынки сбыта.

В 1880 году в дело вошел его брат, Фридрих Пфунд, и с тех пор фирма стала носить название «Дрезденское молочное хозяйство братьев Пфунд», хотя Фридрих умер уже в 1883 году. Позже вступили в фирму сыновья Паула Пфунда, Курт и Макс.

Довольно быстро магазин перерос небольшое помещение на Görlitzer Straße – фирма расширялась, количество клиентов увеличивалось, и в 1891 году он переехал в более просторное здание по адресу Bautzner Straße 79. На верхних этажах здания разместился головной офис компании, а на первом этаже открылся большой фирменный магазин.

Задавшись целью быть во всем самым лучшим, Пауль Пфунд не стал экономить на оформлении интерьера магазина. В результате все помещения, в буквальном смысле от пола до потолка, были облицованы

керамической плиткой, изготовленной известной фирмой «Villeroy & Boch» и украшенной рисунками в нео-ренессансном стиле, выполненными по эскизам лучших дрез-

денских художников. Причудливый орнамент гротеска сплетается на них с растительными мотивами, морские раковины соседствуют с гроздьями фруктов и цветов, юные пастухи

Сотрудники Пфунда имели возможность жить в служебных квартирах, а для их детей при фирме был организован специальный детский сад. Также на предприятии существовала касса медицинского страхования, к услугам работников был бассейн, пивной бар, банкетный зал на 250 мест. По тем временам это было одно из самых передовых производств, как с точки зрения технического оснащения, так и в вопросах социальной ответственности работодателя.





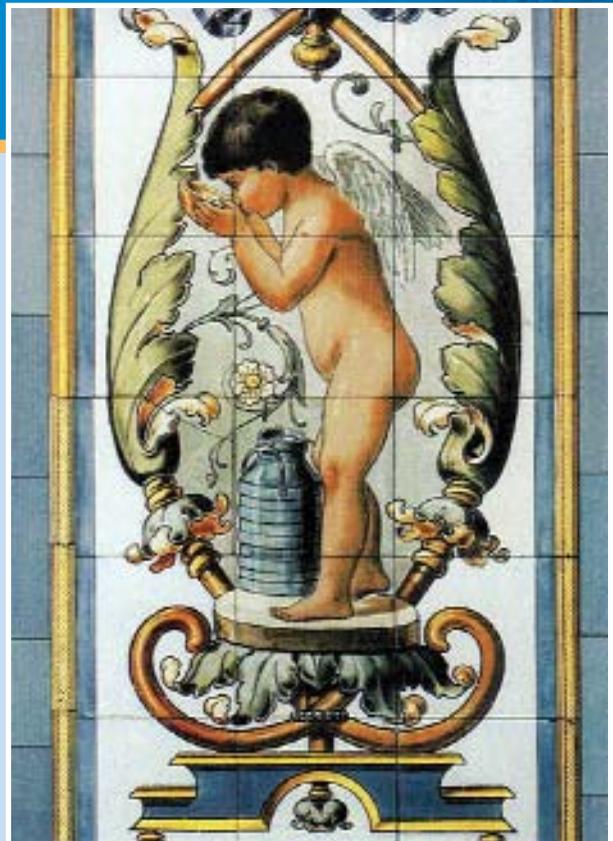
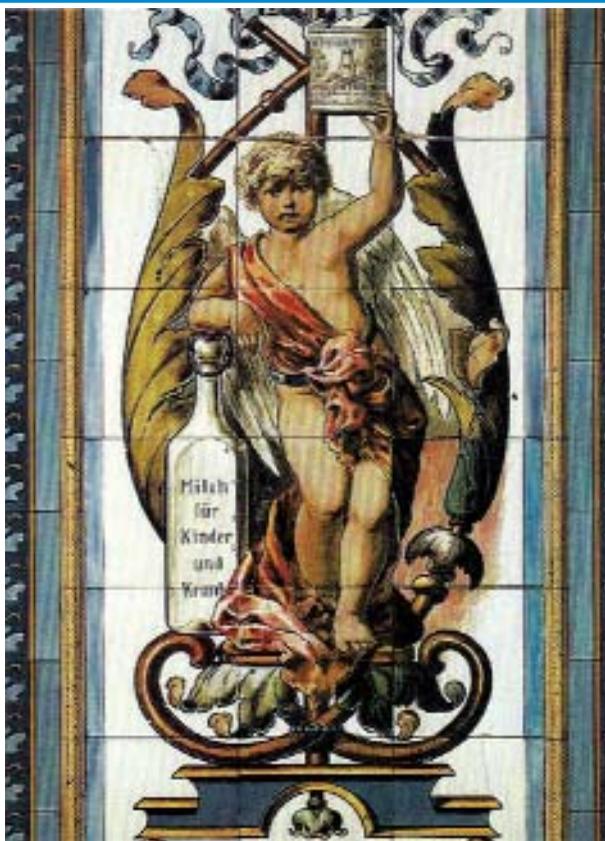
В «Дрезденской молочной» братьев Пфунд всегда много покупателей.

Задавшись целью быть во всем самым лучшим, Пауль Пфунд не стал экономить на оформлении интерьера магазина. В результате все помещения, в буквальном смысле от пола до потолка, были облицованы керамической плиткой, изготовленной известной фирмой «Villeroy & Boch» и украшенной рисунками в нео-ренессансном стиле, выполненными по эскизам лучших дрезденских художников.



выгуливают на зеленых пастбищах тучных коров, молоко которых, разлитое по бидонам, везут в маленьких тележках розовощекие пугги, а маленькие ангелочки пьют его затем из золоченых чаш. В каком-то отношении, декор магазина избыточен в своей предельной декоративности, свойственной эпохе историзма, особенно в его немецком варианте. Однако все это удивительно гармонирует с представленной в нем молочной продукцией. К тому же, как показало время, магазин оказался единственным в своем роде, что еще более увеличивает его художественную и историческую ценность. Уникальным проектом стал он и для фирмы

Прямо в магазине можно попробовать свежее молоко и местные сыры, которые подаются с хрустящим свежим багетом.

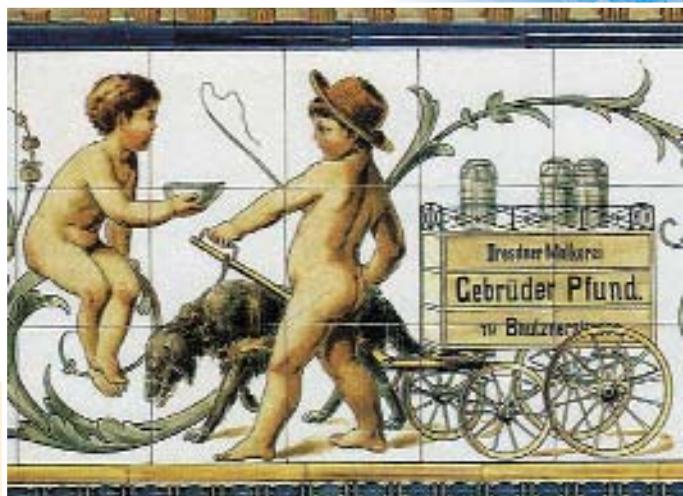


«Villeroy & Boch», специализирующейся на выпуске посуды, керамической и напольной плитки, а также сантехнической продукции. Пожалуй, только в некоторых царских дворцах можно встретить подобное излишество: 248 квадратных метров облицованы керамической плиткой с ручной росписью, из расписной керамики сделаны фигурные детали колонн, лепной потолок с кессонами и даже Молочный фонтан!

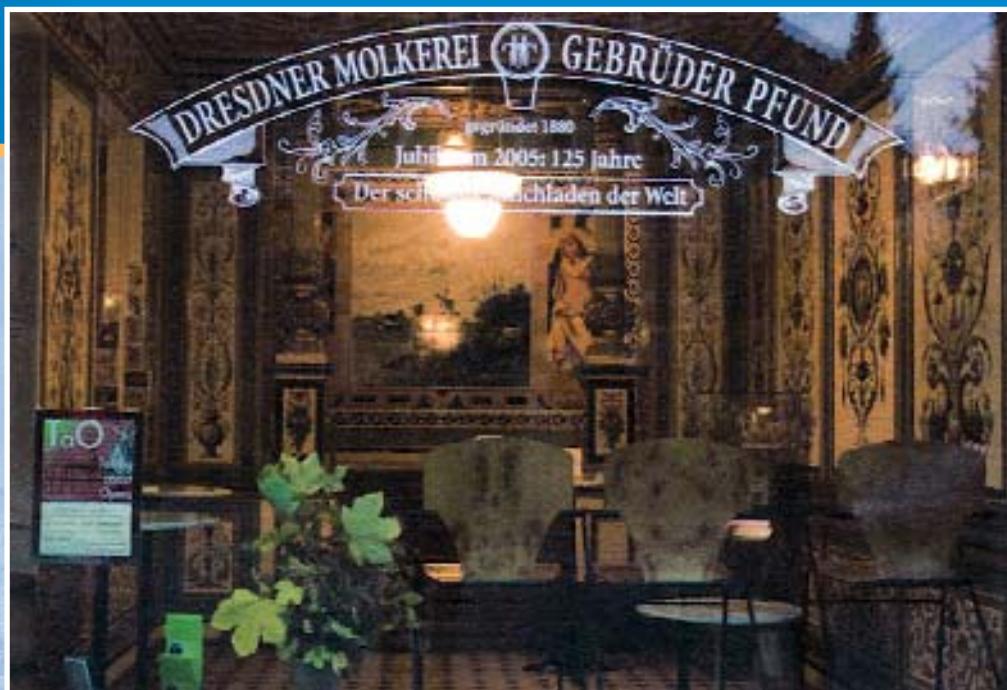
Дом 79 на Bautzner Straße чудом уцелел во время Второй мировой войны. В эпоху социалистического строительства «Дрезденское молочное хозяйство братьев Пфунд» было национализировано, но в магазине продолжали продавать сыр (правда, всего трех сортов), детское питание и молоко. Несколько раз поднимался вопрос об уничтожении уникального интерьера как «морально» и «эстетически» устаревшего, но благодаря общественности и специалистам магазин удалось отстоять. И все же в 1978 году магазин все же закрыли.

Через несколько лет после объединения Германии собственность вернули наследникам прежних владельцев. Они отремонтировали магазин и наладили производство.

Кстати, во время ремонта пришлось заменить всего лишь пять процентов плитки, что свидетельствует о редкой для нашего времени практически стопроцентной «аутентичности» старинного интерьера. В 1995 году «молочный рай» братьев Пфунд вновь открыл двери, за которыми помимо уникального оформления посетителей ждет 120 сортов сыра, не считая других молочных продуктов, а также разнообразных сувениров с узнаваемыми рисунками со стен магазина: тут тебе и жестяные коробочки с путти и ангелочками, масленки, молочники, вазочки, жестяные таблички со старинными рекламными плакатами, фар-



Иллюстрации на страницах:  
Фрагменты декора стен.



Кафетерий в «Дрезденской молочной» братьев Пфунд.

Интерьер кафетерия. ➔

Через несколько лет после объединения Германии собственность вернули наследникам прежних владельцев. Они отремонтировали магазин и наладили производство. Кстати, во время ремонта пришлось заменить всего лишь 5% плитки.

форовые колокольчики, открытки и буклеты, ножи и доски для сыра, салфетки, свечи в форме сыра, мыло, крем и соль для ванны на основе молока и многое, многое другое. В бывших офисных помещениях на первом этаже разместилось маленькое кафе, где можно попробовать многочисленные сорта

сыра из коровьего, козьего и овечьего молока высшего качества со свежайшим багетом и прекрасным белым мейсенским вином. На втором этаже находится ресторан, специализирующийся на традиционной саксонской кухне. И, конечно же, его особой гордостью являются различные десерты из молока: домашнее мороженное, молочные коктейли, творожный торт, дрезденская ватрушка, десерты со взбитыми сливками и т.д.

Сейчас «Дрезденская молочная» братьев Пфунд пользуется таким спросом, что туристические автобусы иногда вынуждены выстраиваться в очередь, а к прилавку просто не протолкнуться. И все же сюда непременно следует попасть хотя бы даже для того, чтобы своими глазами увидеть, каким произведением искусства может стать простая торговля молоком.



Декоративная керамическая панель, украшающая одну из стен кафетерия.

